

NASELLO IN CORONA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di nasello
- 1 mazzo di asparagi
- 120 g di burro
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 limone
- prezzemolo
- farina
- 1 presa di sale
- pepe

Tagliate a tranci il pesce pulito, poi salate, pepate ed infarinatelo.

Rosolate i tranci in 100 g di burro spumeggiante.

Adagiate i tranci in una teglia imburata, irrorate con il burro di cottura e un po' di succo di limone.

Unite un trito di prezzemolo, una presa di sale, spolverizzate con una manciata di parmigiano e distribuite sulla superficie fiocchetti di burro.

Lessate gli asparagi in acqua salata scolandoli al dente.

Rosolateli in un tegame con una noce di burro, regolate di sale e pepate.

Disponeteli a raggiera sul pesce con le punte verso l'esterno e passate in forno a gratinare.